

**DERWENT-ACC-NO: 1974-J1742V**

**DERWENT-WEEK: 197441**

**COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD**

**TITLE: Cooking pan with disposable liners - tightly fitting  
into base of utensil and replaced when dirty**

**PATENT-ASSIGNEE: D SARFATI[SARFI]**

**PRIORITY-DATA: 1972FR-0045516 (December 20, 1972)**

**PATENT-FAMILY:**

<b>PUB-NO</b>	<b>PUB-DATE</b>	<b>LANGUAGE</b>	<b>PAGES</b>	<b>MAIN-</b>
<b>IPC</b>				
<b>FR 2210370 A</b>	<b>August 19, 1974</b>	<b>N/A</b>	<b>000</b>	<b>N/A</b>

**INT-CL (IPC): A47J027/00, A47J036/00**

**ABSTRACTED-PUB-NO:**

**EQUIVALENT-ABSTRACTS:**

**TITLE-TERMS: COOK PAN DISPOSABLE LINING TIGHT FIT BASE UTENSIL  
REPLACE DIRT**

**DERWENT-CLASS: P28**

19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

11 N° de publication :  
(A n'utiliser que pour  
le classement et les  
commandes de reproduction).

2.210.370

21 N° d'enregistrement national :  
(A utiliser pour les paiements d'annuités,  
les demandes de copies officielles et toutes  
autres correspondances avec l'I.N.P.I.)

72.45516

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

1<sup>re</sup> PUBLICATION

- 22 Date de dépôt ..... 20 décembre 1972, à 16 h 17 mn.  
41 Date de la mise à la disposition du  
public de la demande ..... B.O.P.I. — «Listes» n. 28 du 12-7-1974.
- 51 Classification internationale (Int. Cl.) A 47 j 27/00//A 47 j 36/00.
- 71 Déposant : SARFATI Denis, résidant en France.
- 73 Titulaire : *Idem* 71
- 74 Mandataire : Cabinet Beau de Loménie, 55, rue d'Amsterdam, Paris (8).
- 54 Ustensile notamment pour la cuisson d'aliments.
- 72 Invention de :
- 33 32 31 Priorité conventionnelle :

La présente invention concerne un ustensile de cuisson, notamment de cuisson de matière alimentaire.

Les ustensiles de cuisson courants tels que les casseroles, les poêles à frire, les cocottes, etc... présentent l'inconvénient de devoir être nettoyés après usage.

L'invention supprime cet inconvénient et a notamment pour but de proposer un nouvel ustensile de cuisson ne nécessitant pas de nettoyage après usage.

A cet effet, l'ustensile de cuisson est caractérisé, conformément à l'invention, en ce qu'il comprend au moins une paroi mince de revêtement, de préférence souple, imperméable aux matières à cuire et préformée de manière à s'adapter exactement à la surface intérieure d'un support rigide et à recouvrir complètement ladite surface intérieure, ladite paroi de revêtement étant emboîtée de façon amovible et pratiquement sans jeu dans ledit support rigide.

Ce nouvel ustensile n'a pas besoin d'être lavé après usage puisqu'il suffit pour éliminer les traces de matières alimentaires cuites d'enlever et de jeter la paroi mince de revêtement et de remettre une nouvelle paroi propre dans le support rigide.

De plus, la paroi dudit support rigide n'a pas besoin d'être continue et imperméable aux matières à cuire, et peut éventuellement, être allégée par des perforations multiples.

D'autres avantages et caractéristiques de l'invention ressortiront à la lecture de la description suivante faite en référence à la figure unique annexée qui représente schématiquement en coupe transversale un mode de réalisation préféré de l'invention.

La figure annexée montre à titre indicatif et non limitatif, un mode de réalisation de l'invention.

Cette figure montre une casserole métallique 1 qui constitue un support creux rigide de cuisson et qui peut présenter sur sa paroi latérale cylindrique la de multiples percages d'allègement 2.

La casserole 1 est munie d'une recharge formée d'un certain nombre de parois minces ou feuilles de revêtement 3 superposées et emboîtées les unes dans les autres de façon jointive.

5 Chaque feuille de revêtement 3 est souple, imperméable aux matières alimentaires à cuire ; chaque feuille 3 est préformée de manière à s'adapter exactement à la forme de la surface intérieure 1b de la casserole 1 et à recouvrir complètement ladite surface intérieure 1b, et est emboîtée de façon amovible et avec faible jeu dans la casserole 1.

10 Chaque feuille de revêtement 3 présente deux languettes de préhension 4 qui s'étendent chacune au delà de la zone destinée à être emboîtée dans la casserole 1, de ladite feuille de revêtement 3. Comme on peut le voir sur le dessin, les 15 deux languettes 4 associées à une même feuille 3 sont diamétralement opposées l'une de l'autre et sont placées par rapport aux languettes des autres feuilles, de manière à ne pas recouvrir ou être recouvertes par ces dernières languettes.

20 Les feuilles de revêtement 3 peuvent être constituées en métal inoxydable, par exemple en aluminium ; elles peuvent être également constituées en papier ou en matière plastique supportant la température de cuisson des matières à cuire ; elles peuvent être enfin constituées, de façon composite, d'une couche de papier ou de matière plastique recouverte, sur une ou deux faces, d'une couche métallique.

25 Ainsi, l'ensemble des feuilles de revêtement à jeter 3, conformées superposées et emboîtées les unes dans les autres de façon amovible, constitue une recharge que l'on peut, soit adapter en totalité dans une casserole ou un support creux 30 rigide de forme correspondante, ou utiliser comme réserve dont on prélève à l'unité chacune des feuilles de revêtement au fur et à mesure des besoins.

## R E V E N D I C A T I O N S

- 1) Ustensile de cuisson notamment pour la cuisson de matières alimentaires, caractérisé en ce qu'il comprend au moins une paroi mince de revêtement qui est imperméable aux matières à cuire, qui est de préférence souple, qui est préformée de manière à s'adapter exactement à la forme de la surface intérieure d'un support creux rigide de cuisson et à recouvrir complètement ladite surface intérieure et qui est emboîtée de façon amovible et avec faible jeu, dans ledit support rigide.
- 2) Ustensile selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il comprend plusieurs parois de revêtement superposées, emboîtées, de façon jointive, les unes dans les autres et dans le support rigide.
- 3) Ustensile selon l'une des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que chaque paroi de revêtement présente au moins une languette de préhension s'étendant au delà de la zone destinée à être emboîtée dans le support rigide de ladite paroi de revêtement.
- 4) Ustensile selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que la paroi de revêtement est, ou bien métallique, ou bien en papier, ou bien en matière plastique, ou bien en matière plastique ou en papier recouvert d'une couche métallique.
- 5) Ustensile selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que le support rigide présente sur ses parois latérales des trous multiples.
- 6) A tire de produit industriel nouveau : recharge formée de plusieurs parois minces de revêtement à jeter préformées, superposées et emboîtées les unes dans les autres de façon amovible.

